

BOTIJO GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas Frontonio
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
2008
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 30 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Fernando Mora Aiws, Francisco Latasa
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Fernando Mora Aiws, Mario López
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Valdejalón (I.G.P.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Garnacha Tinta (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Betontank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
14,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,40
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
28,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
26,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
70,00
- ▶ **ph** (ph)
3,38
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
ja
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



BOTIJO GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Las Cellas
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
Über 45 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Buschreben
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
2.300/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Ton
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
35 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage (Süd)
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
400 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
2. Hälfte September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Kontinentalklima mit leichtem mediterran. Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300-400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Eiweiß
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
6-8 Monate in französischer Eiche

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Fleisch: Lamm, Schwein / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der über mehrere Monate im Fass gereifte Wein glänzt im Glas durch ein lebendiges Rubinrot. In der aromatischen Nase dominieren die Noten roter Johannisbeeren und roter Kirschen, dazu gesellen sich Aromen herber Kräuter. Körperreich und elegant am Gaumen, gefällt er dort durch seine feinen, seidigen Tannine vom Ausbau in französischer Eiche und einem nachhaltigen Abgang. Passt wunderbar zu gegrilltem/gebratenem Schweinefleisch und Lamm, harmonisiert auch sehr gut mit reifen Käsen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*C/ San Agustín 7
50290 Épila (Zaragoza)
Spanien*